

Tulipán Jardín de Postres

Carolina Pertuz Yustes

Katherin Sanjuan

Directora de Programa de Emprendimiento

Especialista en Alta Gerencia

Fundación Universitaria Empresarial de la Cámara de Comercio de Bogotá

Especialización en Alta Gerencia

Bogotá D.C. 23 de mayo de 2018

Tabla de Contenido

Resumen Ejecutivo	4
Perfil del Equipo Emprendedor.....	4
Problema o Necesidad Detectada.....	5
Producto	7
Combos Nutricionales.	7
Necesidades que Satisface el Producto.....	8
Usuarios a los que van Dirigido el Producto.....	9
Recursos.....	9
Humanos.....	9
Tecnológicos.....	10
Financieros.	10
Físicos.....	10
Resumen	11
Formulación del Objetivo de Trabajo.....	11
Descripción de la Metodología	11
Empatía.....	12
Definir el problema.	13

Idear posibles soluciones.....	13
Prototipo.	13
Evaluación y testeo.	14
Presentación de las Conclusiones Obtenidas. O resultados	14
Palabras Claves	14
Introducción.....	15
Motivación para la elección del tema	15
Antecedentes del proyecto-producto	15
Relevancia del Proyecto-Producto	15
Claro Planteamiento del Problema	16
Objetivo General	16
Objetivos Específicos	16
Justificación	16
Público Objetivo.....	17
Presentación.....	17
Nombre del producto	17
Lean Start Up.....	18
8 pasos según Lean Strat Up.....	18
Bibliografía.....	Error! Bookmark not defined.

Resumen Ejecutivo

Perfil del Equipo Emprendedor

Carolina Pertuz Yustes, profesional en Diseño Industrial, Especialista en Alta Gerencia; con amplia experiencia en la creación y diseño de productos bidimensionales y tridimensionales, especialmente mobiliario destinado a grandes superficies como auditorios, bibliotecas, centros comerciales, museos y *Performance Arts Centers* – PAC; así como en la planeación de la producción de dicho mobiliario, incluyendo la organización de las plantas de producción (maderas, polímeros y metales - polimet, ensamble y embalaje) con altos estándares de calidad según ISO 9001, y en la gestión comercial a nivel internacional para la distribución e instalación del mobiliario.

Consciente de la realidad social del país, de un mundo altamente globalizado e industrializado, es una profesional idónea para afrontar de manera ética y responsable los problemas y retos derivados de dichos contextos y de las diferentes dinámicas empresariales, desde la interdisciplinariedad, el trabajo en equipo y la efectividad en la comunicación escrita y verbal.

Con aptitudes de liderazgo y en el planteamiento de propuestas innovadoras para la creación y diseño de objetos que mejoren la calidad de vida de sus usuarios y que sean amigables ambientalmente.

Con amplio conocimiento y manejo de los idiomas inglés e italiano.

Cuenta igualmente con formación técnica en pastelería *gourmet*, con amplia experiencia en la pre elaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de productos de pastelería, mediante la aplicación de técnicas especializadas que permiten ofrecer productos de alta calidad. Con conocimiento de las normas y prácticas de seguridad e higiene en la

manipulación alimentaria; también cuenta con conocimientos para la elaboración de productos de chocolatería, panadería y heladería.

La formación académica descrita le brinda una visión completa para la ideación de un plan de negocio en el que se tendrán en cuenta todas las aristas, desde el diseño del espacio y el producto hasta su distribución al público.

Problema o Necesidad Detectada

“De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud una mala nutrición puede reducir la inmunidad, aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades, alterar el desarrollo físico y mental, y reducir la productividad” (Organización Mundial de la Salud, 2018). La ingesta excesiva de productos altamente procesados, tales como el pan blanco, la bollería industrial, los embutidos, los *snacks* comerciales y la chocolatería, entre otros, así como un estilo de vida con escasa actividad física, constituyen en la actualidad la principal causa de los altos índices de sobrepeso en grandes ciudades como Bogotá.

Lo que desconocen los ciudadanos, aun en una época de globalización en la cual la información es de cada vez más fácil acceso y se encuentra a disposición de todos a sólo un clic en redes sociales o motores de búsqueda, es que el sobrepeso y una condición física deficiente, los expone a desarrollar enfermedades tales como diabetes, hipertensión, trombosis e infarto, las cuales encabezan la lista de las causas de mortalidad en Colombia (Ministerio de Salud y Protección Social, 2014).

Esta problemática la corroboran estudios científicos de la División de Lípidos y Diabetes de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional de Colombia.

Al evaluar los factores de riesgo cardiovascular y prevalencia de dislipemias (alteración en los niveles del colesterol y triglicéridos) en una población de 364 personas entre 18 y 69 años de

edad, se halló que uno de cada 10 individuos padecía de obesidad y 4 de sobrepeso. La muestra estuvo integrada por personas adultas residentes en Bogotá, el 36.2% hombres y el 62.8% mujeres (Mendivelso, 2007) .

En los últimos años se ha visto el aumento de los malos hábitos alimenticios a lo largo del territorio colombiano en la población adulta y, consecuentemente, en la población infantil, especialmente en las ciudades capitales como Bogotá en la que el acelerado ritmo de vida no parece ofrecer alternativas que permitan mantener un estilo de vida saludable.

La falta de conocimiento nutricional y la comercialización de productos procesados, han generado desgastes en la salud, a través de enfermedades silenciosas como las anteriormente descritas.

En este escenario, se hace necesario replantear el esquema de alimentación basado en el consumo de productos procesados cuyo perfil nutricional ha sido alterado, para volver al consumo de productos naturales, esto es, a aquellos alimentos que no han atravesado un tratamiento industrial o a los cuales no se ha añadido ningún componente (como es el caso del azúcar, sal o grasas). La alternativa no debe sacrificar ni los sabores, ni las texturas de alimentos a los que indefectiblemente nos hemos acostumbrado, pero indiscutiblemente debe disminuir e incluso eliminar el uso de ingredientes procesados nocivos para la salud.

Para lo anterior, se propone la creación y el diseño de una línea de productos, especialmente relacionados con pastelería artesanal, preparados con ingredientes menos procesados y de más fácil digestión.

Producto

La línea de productos de pastelería saludable será elaborada con ingredientes equilibrados, saludables y deliciosos, orgánicos de primera calidad, sin utilizar conservantes, ni edulcorantes, ni colorantes artificiales.

Se ofrecerán productos tales como *muffins*, *brownies*, panes, galletas, *pies*, tortas, helados, entre otros, sin azúcar o con algún tipo de ventaja nutricional, como aporte de fibra o reducción de grasa sin sacrificar el buen sabor y texturas típicas de la pastelería tradicional.

El objetivo es contribuir a mejorar la calidad de los productos disminuyendo o eliminando, según la preferencia y las necesidades de los clientes, la utilización de ingredientes como los lácteos, el gluten, el huevo, la soya, entre otros, que hoy en día son causantes de alergias y malestares gastrointestinales.

Combos Nutricionales.

Los combos nutricionales están constituidos por tres opciones diarias: desayunos, onces y almuerzos, así:

- Desayunos: es considerado como la principal comida del día, no sólo por los alimentos que lo componen, sino por la importante función que éste desempeña en el organismo. Desde el punto de vista fisiológico, la primera comida irrumpe un periodo de ayuno muy prolongado y repone los niveles de glucosa. Durante el sueño, muchas funciones cerebrales “se duermen” necesitando el aporte energético que les proveerá el desayuno para reactivarse para el día.

(Clínica Universidad de los Andes, 2017)

Teniendo en cuenta la importancia de esta comida, se ofrecería un combo para cada semana del mes, en el que se incluirían todos los macronutrientes, esto es, carbohidratos, proteínas y grasas saludables.

- **Onces:** son aquellas comidas intermedias que permiten calmar el hambre y acelerar el metabolismo.

Se ofrecería un combo para cada semana, en el que se incluirían todos los macronutrientes, esto es, carbohidratos, proteínas y grasas saludables en menores porciones que una comida principal como el desayuno o el almuerzo.

- **Almuerzos:** corresponde a la segunda comida más relevante del día a de gran importancia cultural. Es un espacio diseñado para descansar de las labores diarias y recargar energías para lo que queda del día.

Se ofrecería un combo para cada semana en el que se incluirían todos los macronutrientes, esto es, carbohidratos, proteínas y grasas saludables

Los combos descritos estarían compuestos por alimentos con ingredientes naturales y orgánicos de alta calidad y fácil digestión: chocolates con un alto porcentaje de cacao, harinas fáciles de digerir (avena, quinua, arroz, coco) y proteínas ligeras (pollo y pescado, y res a solicitud de los clientes) y ricas mezclas de frutas.

Necesidades que Satisface el Producto

Como respuesta a los efectos negativos de los malos hábitos alimenticios, los colombianos se están inclinando cada vez más por un estilo de vida más saludable y los hábitos de consumo están cambiando rápidamente. Esta es una tendencia que se está dando a nivel mundial y ha sido acogida por los colombianos.

El propósito de los combos es mejorar la calidad de vida y ofrecer una ayuda a quienes creen no tener tiempo suficiente para iniciar el día con el desayuno. Serán combos diseñados saludablemente y personalizados, y estarán compuestos por un conjunto de alimentos completos para el desarrollo y mantenimiento nutricional. Por último, tendrán la posibilidad de recibirlos a domicilio para no tener que trasladarse largas distancias.

Usuarios a los que van Dirigido el Producto

El objetivo inicial es abarcar a toda la sociedad de la ciudad de Bogotá y, a través de grandes campañas, adquirir mercado en las principales ciudades del país, tales como Medellín, Cali, Barranquilla y Cartagena.

Toda la línea de productos será ofrecida a hombres, mujeres, jóvenes y niños entre los 6 y 60 años de edad y se ofrecerá en todos los estratos socioeconómicos 4-5-6.

Recursos

Humanos.

Se necesitará un equipo de personas capaz de realizar efectivamente las actividades relacionadas con la línea de productos, esto incluye la escogencia de ingredientes de alta calidad, la estandarización de recetas, la preparación de las mismas a través de técnicas especializadas y la manipulación de los alimentos respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene así como su transporte y entrega al cliente final. Para ello se requiere:

- Chef Pastelero
- Auxiliar
- *Stewart*

- Administrador
- Domiciliario

Tecnológicos.

Equipos o instrumentos de cocina que permitan el desarrollo óptimo de la línea de productos, tales como:

- Horno
- Batidoras
- Neveras
- Superficies
- Batidor manual
- Espatulas
- Bandejas
- Cubiertos
- Ollas

Financieros.

El capital puede provenir de aportes de socios, financiación o inversión por parte de terceros con el cual se pueda iniciar la operación y que permita mantener la línea de productos mientras la empresa se posiciona en el mercado.

Físicos.

Se requiere de un espacio adecuado, que cumpla con condiciones de higiene y seguridad:

- Local
- Cocina

Resumen

Formulación del Objetivo de Trabajo

El siglo XXI se ha convertido en una era donde todos tenemos la oportunidad de alimentarnos de manera saludable y con productos orgánicos de excelente calidad. Colombia es un país que se caracteriza por tener gran variedad de alimentos exclusivos, algunos de ellos exóticos y con importantes propiedades nutricionales. Se trata de alimentos disponibles en diferentes temporadas del año, lo que representa una ventaja para los diseñadores de alimentos.

El objetivo de este proyecto es ofrecer una línea de productos de pastelería artesanal, destinada a la población de la ciudad de Bogotá inicialmente, que desea probar e introducirse en la cultura de lo saludable, que se cuida y valora el sentido de poder disfrutar de un buen producto de pastelería sin sentir culpa, ya sea por los ingredientes artificiales o por la cantidad de azúcar incluida en los productos de pastelería tradicional.

La pastelería en Colombia se ha caracterizado por ser una actividad tradicional que pasa de generación en generación gracias a nuestras abuelas, a pesar de querer mejorar técnicas con nuevos ingredientes, se ha logrado mantener, “aun así, la repostería colombiana sigue creciendo y reinventándose cada día, con variaciones de las recetas tradicionales de pequeños y apartados pueblos que empiezan a ser famosos gracias a las ferias y fiestas” (Franco, 2011). Los postres colombianos hacen parte de la cultura colombiana.

Descripción de la Metodología

La metodología de esta ideación se basó en el *Design Thinking* o pensamiento de diseño, que tiene como objetivo la creación de productos o servicios, los cuales pueden tener el alcance de satisfacer las necesidades de los usuarios, a través de la creación y solución de problemas. El

Design Thinking tiene 5 pilares importantes que fueron desarrollados para la ideación de esta línea de productos:

Empatía.

La fuente más importante de la información en el proceso de empatizar proviene de las personas y de lo que estas experimentan en contextos y espacios específicos frente a los productos, procesos o servicios. Teniendo esto en mente, la ideación de la línea de productos de pastelería, se basó ya no en investigaciones de mercados y estadísticas si no en la observación, análisis de las reacciones de personas cercanas, en escenarios como panaderías, pastelerías y restaurantes frente a los productos de pastelería, lo que permitió adquirir una percepción y conocimiento más amplia de las necesidades de estas personas.

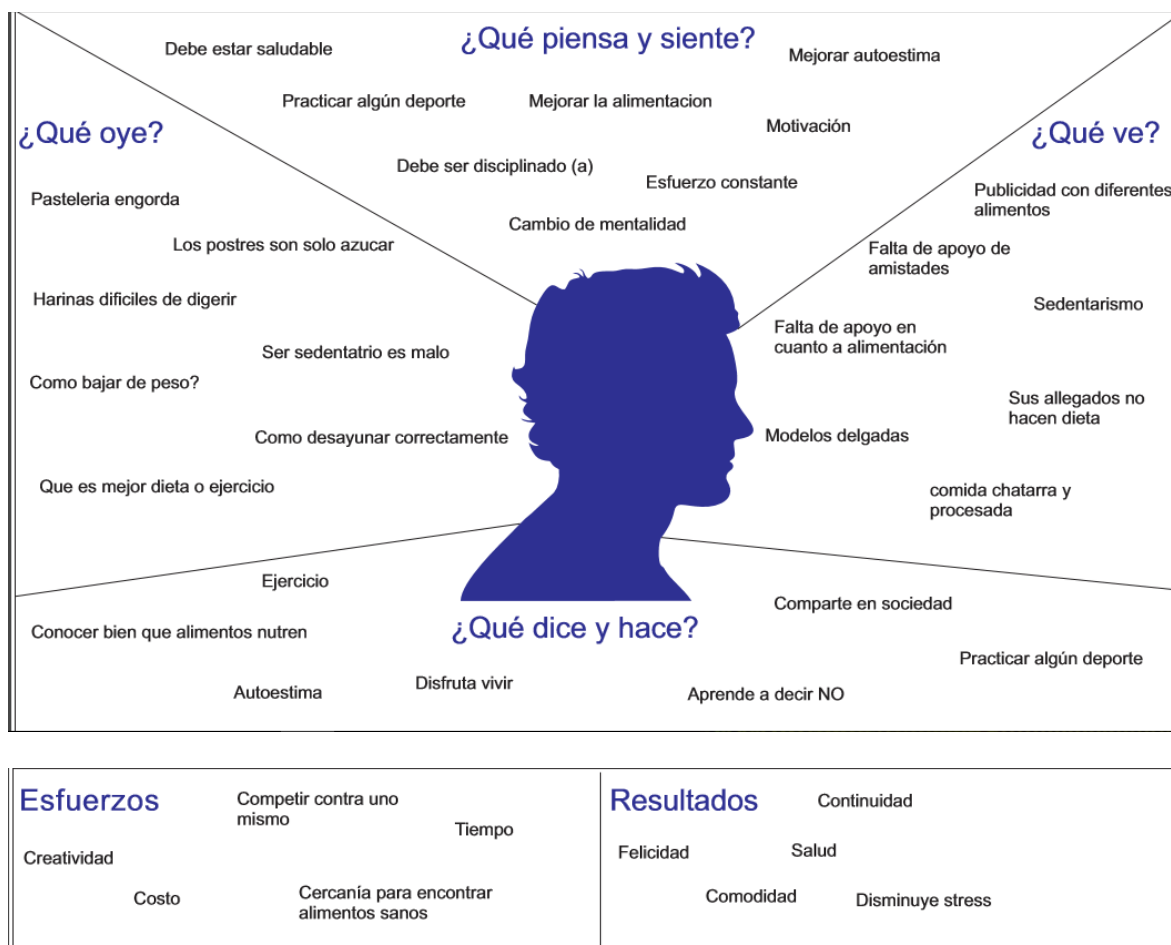


Figura #1 Grafico elaboración propia.

Definir el problema.

Una vez lograda la empatía, se identificaron las siguientes necesidades:

- Ofrecer productos que si bien son de pastelería, contienen ingredientes más saludables y de alta calidad.
- Contribuir con la promoción y distribución de productos artesanales, que sean bajos en calorías, grasas saturadas, azúcares y carbohidratos simples.
- La falta de control en la ingesta de alimentos azucarados y procesados.
- La falta de conocimiento de los consumidores que les permitan hacer elecciones adecuadas con respecto a los productos que ingieren.
- La falta de conocimiento por parte de los consumidores sobre los riesgos a la salud que se generan como consecuencia del sobre peso por la alimentación inadecuada.

Idear posibles soluciones.

Teniendo en cuenta las necesidades identificadas se idearon las siguientes soluciones:

- Conseguir ingredientes orgánicos y naturales que brinden mayor calidad de los productos.
- Crear una línea de productos de pastelería artesanal que no tengan los efectos negativos en la salud de los consumidores como aquellos derivados de la ingesta de la pastelería tradicional que están preparados con ingredientes procesados.
- Satisfacer antojos, ansiedad de los consumidores

Prototipo.

Se realizaron diferentes recetas con variedad de ingredientes y se ofrecieron de forma gratuita para obtener datos, información y opiniones que permitieran identificar gustos y preferencia.

Tarta de mora	Harina de almendras	Azúcar Stevia	Agua	Moras orgánicas	Mantequilla
Torta de chocolate	Harina de arroz	Chocolate de 70% cacao	Banano	Almendras	Salsa de uchuva
Tarta de calabaza	Harina de trigo y de almendras	Mantequilla	Calabaza	Jengibre, nuez moscada	Crema de leche light

Figura #2 Grafico elaboración propia

Evaluación y testeo.

Muestras de los productos fueron ofrecidos a varias personas en diferentes lugares, obteniendo como resultado una opinión favorable en cuanto a sabor, textura y presentación. En relación con la receta de la torta de chocolate, se recibieron sugerencias para el mejoramiento de su textura, se detectó que el problema era la harina de arroz utilizada.

Presentación de las Conclusiones Obtenidas. O resultados

- A pesar que la elaboración y producción a gran escala de productos de pastelería artesanal utilizando ingredientes orgánicos no convencionales, es viable y posibles si impone una dificultad, en cuanto a la obtención del resultado del producto.
- Es posible preparar productos de pastelería con ingredientes saludables obteniendo sabores agradables al paladar.
- El resultado final de los productos de pastelería fue aceptado por la muestra de consumidores.
- Se evidencio que la línea de pastelería tiene un valor nutricional.

Palabras Claves

Pastelería artesanal, saludable, nutrición, orgánico, alimentación, producto.

Introducción

Motivación para la elección del tema

La pasión y por la creación de recetas de pastelería específicamente de recetas artesanales saludables, con el fin de solucionar los problemas antes identificados.

Antecedentes del proyecto-producto

La pastelería en Colombia se caracteriza por ser una actividad tradicional, heredada en gran parte de otras culturas como la turca, francesa y norte americana. Su enseñanza ha permitido su conservación y la existencia de alimentos exóticos como frutas, verduras, hierbas, entre otros ha enriquecido la presentación de los mismos y la adecuación a las costumbres propias de las regiones colombianas.

En la actualidad es cada día más común encontrarse con una variedad de productos de pastelería y panadería preparados a base de ingredientes orgánicos y naturales que ofrecen una alternativa a los consumidores que por gustos y preferencias optan por alternativas más saludables, por lo que este segmento de consumidores está llamado a ampliarse cada día mas, generando la posibilidad de explotar dicha línea de productos.

Relevancia del Proyecto-Producto

Construir a partir de esta ideación de línea de productos de pastelería artesanal saludable una oportunidad de emprendimiento. Vender y distribuir productos de pastelería que tengan un valor agregado como lo son la utilización de ingredientes orgánicos no nocivos para la salud. Generar una cultura pastelera saludable.

Claro Planteamiento del Problema

La ingesta excesiva de productos altamente procesados, tales como el pan blanco, la bollería industrial, los embutidos, los *snacks* comerciales y la chocolatería, entre otros, así como un estilo de vida con escasa actividad física, constituyen en la actualidad la principal causa de los altos índices de sobrepeso en grandes ciudades como Bogotá. El consumo de productos procesados a precios económicos dificulta promover una cultura saludable.

Objetivo General

Desarrollar una línea de productos de pastelería saludables para desayuno, onces y almuerzos con ingredientes equilibrados, saludables y deliciosos, orgánicos de primera calidad, sin utilizar conservantes, ni edulcorantes, ni colorantes artificiales.

Objetivos Específicos

- Identificar alimentos orgánicos y naturales que permitan formular los productos de pastelería artesanal saludable.
- Preparar los productos, con excelente sabor textura y presentación
- Brindar asesoría a los consumidores sobre los ingredientes utilizados y sobre las ventajas que estos productos les brindan, para que tomen decisiones acertadas.

Justificación

Esta ideación pretende brindar una alternativa de productos de pastelería saludable, que permita el consumo de estos sin arriesgar puntos importantes como lo son los sabores, las texturas, presentación física de los mismos o algún nivel nutricional del producto. La pastelería artesanal brinda seguridad en el manejo de ingredientes orgánicos sin conservantes.

Conscientemente en la actualidad hay más personas dispuestas a generar cambios en sus vidas en los que incluye una modificación en la alimentación.

Público Objetivo

Hombres, mujeres, jóvenes y niños entre los 6 y 60 años de edad y se ofrecerá en todos los estratos socioeconómicos 4, 5, y 6.

Presentación

Nombre del producto

Combo DOA (Desayunos, Onces, Almuerzos)

- Alimenta
- Sacia
- Nutre
- Reconforta
- Alegra

Lean Start Up

El *Lean Start Up* es una modelo que permite la creación de negocios viables, a continuación una imagen representara los pasos importantes de este:



Figura #3 *Lean Start Up* elaboración propia

8 pasos según *Lean Strat Up*

Conoce a tus clientes.

Hombres, mujeres, jóvenes y niños entre los 6 y 60 años de edad y se ofrecerá en todos los estratos socioeconómicos 4-5-6. Con gustos y preferencias en productos de pastelería artesanal saludable, con intereses en alimentación con variedades naturales que no contengan productos procesados.

Idea tu solución.

Diseñar una línea de productos de pastelería que mejoren la calidad de vida y ofrecer una ayuda a quienes creen no tener tiempo suficiente para iniciar el día con el desayuno. Serán combos diseñados saludablemente y personalizados, y estarán compuestos por un conjunto de alimentos completos para el desarrollo y mantenimiento nutricional.

Plasma tu modelo de negocio.

Pastelería artesanal saludable encargada de diseñar, preparar y distribuir combos de desayuno, onces y almuerzos saludables.

Desarrolla tu prototipo.

La línea de productos de pastelería saludable será elaborada con ingredientes equilibrados, saludables y deliciosos, orgánicos de primera calidad, sin utilizar conservantes, ni edulcorantes, ni colorantes artificiales. Se ofrecerán productos tales como *muffins*, *brownies*, panes, galletas, *pies*, tortas, helados, entre otros, sin azúcar o con algún tipo de ventaja nutricional, como aporte de fibra o reducción de grasa sin sacrificar el buen sabor y texturas típicas de la pastelería tradicional.

Obtén las primeras impresiones del cliente.

Se prepararon muestras gratuitas con el objetivo de recolectar información acerca del sabor, textura y presentación de los productos de pastelería artesanal. Se obtuvieron resultados positivos como retroalimentación importante para generar cambios y mejorar las recetas.

Rediseña el producto con base a los comentarios de tus clientes.

Se recibieron comentarios de mejora con respecto a la harina de arroz, debido a que la textura no era la más agradable al paladar, y generaba impresión no natural de la pastelería.

Construye un embudo de conversación y mide todo.

Lanza tu producto o servicio y crece.

Bibliografía

- Franco, J. C. (12 de 10 de 2011). *Revista Semana*. Obtenido de <https://www.semana.com/especiales/articulo/la-dulce-colombia/250706-3>
- Mendivelso, N. (2007). *Universidad Nacional de Colombia*. Obtenido de <http://historico.unperiodico.unal.edu.co/ediciones/104/18.html>
- Ministerio de Salud y Proteccion Social. (21 de Marzo de 2014). *Ministerio de Salud y Proteccion Social*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Colombia-enfrenta-epidemia-de-enfermedades-cardiovasculares-y-diabetes.aspx>
- Organizacion Mundial de la Salud. (2018). *Organizacion Mundial de la Salud*. Recuperado el Mayo de 2018, de <http://www.who.int/topics/nutrition/es/>

FICHA BIBLIOGRÁFICA DE DOCUMENTO DE OPCIÓN DE GRADO

TITULO COMPLETO		
TULIPAN JARDIN DE POSTRES – PASTELERIA SALUDABLE		
AUTORES		
Apellidos completos	Nombres completos	
PERTUZ	CAROLINA	
YUSTES		
TUTOR DE TRABAJO DE GRADO		
Apellidos completos	Nombres completos	
SANJUAN	KATHERINE	
PROGRAMA ACADÉMICO		
Nombre del programa	Tipo de programa (marque con una x)	
ESPECIALIZACION EN ALTA GERENCIA	Pregrado	
	Especialización	X
	Maestría	
CIUDAD	AÑO DE PRESENTACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO	NÚMERO DE PÁGINAS
BOGOTA	2018	21
PALABRAS CLAVES		
Español	Inglés	
PASTELERIA ARTESANAL		
SALUDABLE		
NUTRICION		
ORGANICO		
ALIMENTACION		
PRODUCTO		
RESUMEN (Máximo 250 palabras)		
<p>La pastelería en Colombia se caracteriza por ser una actividad tradicional, heredada en gran parte de otras culturas como la turca, francesa y norte americana. Su enseñanza ha permitido su conservación y la existencia de alimentos exóticos como frutas, verduras, hierbas, entre otros ha enriquecido la presentación de los mismos y la adecuación a las costumbres propias de las regiones colombianas.</p> <p>En la actualidad es cada día más común encontrarse con una variedad de productos de pastelería y panadería</p>		

preparados a base de ingredientes orgánicos y naturales que ofrecen una alternativa a los consumidores que por gustos y preferencias optan por alternativas más saludables, por lo que este segmento de consumidores está llamado a ampliarse cada día más, generando la posibilidad de explotar dicha línea de productos.

**LICENCIA DE USO A FAVOR DE LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA EMPRESARIAL DE LA CÁMARA
DE COMERCIO DE BOGOTÁ – UNIEMPRESARIAL, POR PARTE DE ESTUDIANTES.**

Los suscritos

Carolina Pertuz Yustes con C.C. N° 1020716170

_____ con C.C. N° _____

_____ con C.C. N° _____
actuando en calidad de autor(es) de la (obra), (el trabajo de grado), (presentación),
(conferencia), (escrito en general, que lleva por título

Tulipán Jardín de postres - Pastelería saludable

_____ elaborada para efectos de
Opción de grado (optar por el título) (participar en el seminario o evento), de
Especialización en Alta Gerencia (Programa académico)

Hago entrega a UNIEMPRESARIAL de una copia de dicho trabajo académico en formato digital o electrónico (CD-ROM, etc.) otorgando licencia o autorización de uso sobre la misma, para que en los términos de la Decisión Andina 351, la Ley 23 de 1982 y demás normas aplicables, realice los actos de explotación de los derechos patrimoniales y de manera especial, para que la divulgue, reproduzca, comunique al público y la ofrezca en préstamo al público. La presente licencia o autorización se extiende no solo a la fijación en medio o formato físico, analógico o material, sino también al medio virtual, electrónico, óptico, usos de red, Internet, extranet, intranet, repositorio institucional y demás formatos conocidos o por conocer.

El autor de la obra, manifiesta de igual manera que la obra objeto de esta licencia o autorización de uso es creación original y que se realizó sin infringir los derechos de autor que le correspondan a terceros.

PARÁGRAFO: Si llegase a presentarse cualquier tipo de reclamación o acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en mención, asumiré la responsabilidad, dejando indemne a UNIEMPRESARIAL y saliendo en defensa de los derechos aquí autorizados.

Para constancia se firma el presente documento en _____, el año 2018 del mes Junio
a los 14 días.

FIRMA

Firma Carolina Pertuz Yustes c.c. 1020716170 Bogotá

Firma _____ C.C. _____

Firma _____ C.C. _____